NO

KULINARISK

Oppskriftsbok

Innhold

Tilberedningstabell	3	Oppskrifter – Fisk	23
Automatiske programmer	14	Oppskrifter – Myk kake	25
Oppskrifter – Svin/kalv	15	Oppskrifter – Pizza/pai/brød	31
Oppskrifter – Okse/vilt/lam	18	Oppskrifter – Retter i ildfast form	35
Oppskrifter – Fjærkre	21	Halvfabrikata	39

Med forbehold om endringer.

Tilberedningstabell

Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

Følg først instruksjonene på produktpakningen. Se etter i tabellen dersom det ikke finnes noen instruksjoner.

ⓘ Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

Råd om ovnens spesielle ovnsfunksjoner

Hold varm

Bruk denne funksjonen hvis du vil holde maten varm.

Temperaturen regulerer seg selv automatisk til 80 °C.

Varming av tallerkener

For varming av tallerkener og fat.

Plasser tallerkener og fat jevnt over trådhyllen. Flytt stablene rundt etter halve oppvarmingstiden (bytt mellom topp og bunn).

Den automatiske temperaturen er 70 °C.

Anbefalt brettplassering: 3.

Heve deig

Du kan bruke denne automatiske funksjonen med alle gjærdeigoppskrifter du ønsker. Den gir deg en god heveatmosfære. Sett deigen på et fat som er stort nok til hevingen og dekk den til med et fuktig håndkle eller plastfolie. Sett inn en rist på den første hylleposisjonen og sett inn retten. Lukk døren og still inn funksjonen: Heve deig. Still inn ønsket tid.

Steke- og grilltabell

Kaker

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Oppskrifter med sammenviskede ingredienser	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	I en kakeform
Mørdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	I en kakeform
Buttermilkostekake	170	1	165	2	80 - 100	I en kakeform på 26 cm
Eplekake (eplepai)[1)]	170	2	160	2 (venstre og høyre)	80 - 100	I to kakeformer på 20 cm på en rist
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På et stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2 (venstre og høyre)	30 - 40	I en kakeform på 26 cm
Formkake	170	2	150	2	40 - 50	I en kakeform på 26 cm
Julekake/ fruktkake[1)]	160	2	150	2	90 - 120	I en kakeform på 20 cm
Plommekake[1)]	175	1	160	2	50 - 60	I en brødform
Småkaker – ett nivå[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På et stekebrett

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Småkaker – to nivåer[1)]	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	På et stekebrett
Småkaker – tre nivåer[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst – ett nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst – to nivåer	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst – tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	På et stekebrett
Marengs – ett nivå	120	3	120	3	80 - 100	På et stekebrett
Marengs – to nivåer[1)]	-	-	120	2 og 4	80 - 100	På et stekebrett
Boller[1)]	190	3	190	3	12 - 20	På et stekebrett
Eclairs – ett nivå	190	3	170	3	25 - 35	På et stekebrett
Eclairs- to nivåer	-	-	170	2 og 4	35 - 45	På et stekebrett
Terter	180	2	170	2	45 - 70	I en kakeform på 20 cm
Fruktkake	160	1	150	2	110 - 120	I en kakeform på 24 cm

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Victoria-sandwich[1)]	170	1	160	2 (venstre og høyre)	30 - 50	I en kakeform på 20 cm

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Brød og pizza

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Formbrød[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 stykker á 500 gr. per stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 - 45	I en brødform
Rundstykker[1)]	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 – 8 rundstykker på et stekebrett
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	I et stekebrett eller en grill – / stekepanne
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	På et stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Gratenger

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Pasta-flan	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grønnsakspudding	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	I en form

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Kjøtt

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Storfekjøtt	200	2	190	2	50 - 70	På en rist
Svinekjøtt	180	2	180	2	90 - 120	På en rist
Kalvekjøtt	190	2	175	2	90 - 120	På en rist
Engelsk roastbiff, lett stekt – rød	210	2	200	2	50 - 60	På en rist
Engelsk roastbiff, medium – rosa	210	2	200	2	60 - 70	På en rist
Engelsk roastbiff, godt stekt – grå	210	2	200	2	70 - 75	På en rist
Svinebog	180	2	170	2	120 - 150	Med skorpe
Svineskank	180	2	160	2	100 - 120	2 stk
Lammekjøtt	190	2	175	2	110 - 130	Lår
Kylling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Hel

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
And	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skåret i skiver
Vill kanin	190	2	175	2	150 - 200	Skåret i skiver
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Matvarer	Overvarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Skuffplassering	Temperatur (°C)	Skuffplassering		
Ørret/ brasme	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 fisk
Tunfisk/ laks	190	2	175	2	35 - 60	4 – 6 fileter

Min. Grill

ⓘ Forvarm den tomme ovnen i 3 minutter før tilberedning.

Matvarer	Antall		Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
	Stykker	(g)		1. side	2. side	
Fileter	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biffer	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Pølser	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinekoteletter	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kylling (delt i to)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Spyd	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4

Matvarer	Antall		Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplas-sering
	Stykker	(g)		1. side	2. side	
Kylling-bryst	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur-ger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Fiskefilet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grillsmørbr ød	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Ristet brød	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Gratinering med vifte

Storfekjøtt

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff eller filet, lettstekt[1)]	per cm tykkelse	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Roastbiff eller filet, medium[1)]	per cm tykkelse	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Roastbiff eller filet, godt stekt[1)]	per cm tykkelse	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

1) Forvarm ovnen.

Svinekjøtt

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder, nakke, skinke	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotelett, ribbe	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Kjøttpudding	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Svineknoke (kokt på forhånd)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalvekjøtt

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalveskanker	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lammekjøtt

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammerygg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fjærkre

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	0.2 – 0.25 hver	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Kylling, delt i to	0.4 – 0.5 hver	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kylling, høns	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk

Matvarer	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

Varmluft med fukt

ⓘ Under matlaging, bare åpne produktets døren når det er nødvendig.

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasser-ing
Pastagrateng	190 – 200	30 – 40	2
Potetgrateng	180 – 200	60 – 75	2
Moussaka	150 – 170	60 – 75	2

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasser-ing
Lasagne	170 – 190	55 – 70	2
Cannelloni	170 – 190	55 – 70	2
Brødpudding	170 – 190	45 – 60	2
Rispudding	170 – 190	40 – 50	2
Eplekake	150 – 160	45 – 60	2
Formbrød	180 – 190	45 – 55	2

Lavtemperatursteking

Bruk denne funksjonen for å tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk med en kjernetemperatur på maksimalt 65 °C. Denne funksjonen egner seg ikke til oppskrifter som grytestek eller fete svinesteker. Du kan bruke steketermometeret for å forsikre deg om at kjøttet har riktig kjernetemperatur (se tabell for steketermometeret).

I løpet av de første 10 minuttene kan du stille inn ovnen på en temperatur på mellom 80 °C og 150 °C, standard er 90 °C. Etter at temperaturen er valgt vil ovnen fortsette tilberedningen ved 80 °C. Ikke bruk denne funksjonen til fjærfe.

ⓘ Tilbered alltid uten lokk når du bruker denne funksjonen.

1. Brun kjøttet i en panne på komfyrtoppen på en veldig høy varmeinnstilling i 1 – 2 minutter på hver side.
2. Legg kjøttet i den varme langpannen i ovnen på risten.
3. Sett steketermometeret inn i kjøttet.
4. Velg funksjonen: Lavtemperatursteking og still inn korrekt kjernetemperatur.

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff	1 000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Oksefilet	1 000 – 1 500 g	120	90 - 150	3
Kalvestek	1 000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Steker	200 – 300 g	120	20 - 40	3

Tine

Matvarer	Mengde (g)	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
Kylling	1000	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1000	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	500	90 - 120	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250	30 - 40	10 - 15	-
Fløte	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kremfløten kan piskes når den fremdeles er en tanke frossen.
Bløtkake	1400	60	60	-

Hermetisering

- Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.
- Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettlokk eller metallbokser.
- Bruk nederste spor for denne funksjonen.
- Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.
- Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.
- Glassene skal ikke berøre hverandre.
- Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.
- Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for enliterskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Myk frukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Jordbær/blåbær/ bringebær/modne stikkelsbær	160 – 170	35 – 45	-

Steinfrukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Pærer/kveder/plommer	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Grønnsaker

Matvarer	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Gulrøtter[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Agurker	160 – 170	50 – 60	-
Blandede grønnsaker	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kålrot/erter/asparges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) La stå i ovnen etter at den er slått av.

Tørking

- Bruk brett som er belagt med matpapir eller stekepapir.
- For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

Grønnsaker

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Urter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Epleskiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tabell for steketermometer

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveknoker	85 - 90
Engelsk roastbiff, Lett stekt – Rød	45 - 50
Engelsk roastbiff, Medium – Rosa	60 - 65
Engelsk roastbiff, godt stekt – grå	70 - 75
Svinebog	80 - 82
Svineskank	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørret/brasme	65 - 70
Tunfisk/laks	65 - 70

Automatiske programmer

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Automatiske programmer

De automatiske programmene gir de riktige innstillingene for alle typer kjøtt eller andre retter.

- Kjøttprogrammer med funksjonen: Vektautomatikk (meny: Tilberedningshjelp) – Denne funksjonen beregner steketiden automatisk. For å bruke denne må du angi matvekt.
- Kjøttprogrammer med funksjonen: Steketerm.automatikk / Automatikk med steketermometer (meny: Tilberedningshjelp) – Denne funksjonen beregner steketiden automatisk. For å bruke denne må du angi kjernetemperatur. Når programmet er ferdig, høres et lydsignal.
- Oppskriftprogrammer (meny: Tilberedningshjelp) – Denne funksjonen

bruker forhåndsinnstilte verdier for en rett. Klargjør retten i henhold til oppskriften i denne boken.

Boller med funksjonen: Vektautomatikk
Svinestek
Kalvestek
Stuet kjøtt
Viltstek
Lammestek
Hel kylling
Hel kalkun
Hel and
Hel gås

Boller med funksjonen: Steketerm.automatikk / Automatikk med steketermometer
Kam av svin

Boller med funksjonen: Steketerm.automatikk / Automatikk med steketermometer
Roastbiff
Skandinav. Roast Beef
Kam av vilt
Lammestek, Rosa
File't av fjærkre
Hel fisk

Kategorier

I menyen Tilberedningshjelp er rettene delt inn i flere kategorier:

- Svin/kalv
- Okse/vilt/lam
- Fjærkre
- Fisk
- Myk kake
- Pizza/pai/brød
- Retter i ildfast form
- Halvfabrikata

Oppskrifter – Svin/kalv

Svinestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 3 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 20-40 mm væske. Snu steken etter ca. 30 minutter.

- Brettplassering: 1

Kam av svin

Innstillinger:

Automatisk steketermometer, kjernetemperatur 75 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Svineknoke

Ingredienser:

- 1 svineknoke 0,8 – 1,2 kg
- 2 ss olje
- 1 ts salt
- 1 ts søt paprika
- 1/2 ts basilikum

- 1 liten boks med sjampinjong i skiver (280 g)
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)
- vann

Fremgangsmåte:

Skjær striper i svoren rundt hele svineknoken. Bland olje, salt, paprika og basilikum sammen og smør inn svineknoken. Legg svineknoken i en stekeform og strø soppen over den. Ha i suppegrønnsaker og vann. Bunnen bør være dekket med en dybde på 10 – 15 mm. Snu steken etter omtrent 30 minutter.

- Tid i produktet: 160 minutter
- Brettplassering: 1

Bogsteik av svin

Ingredienser:

- 1,5 kg bogstek av svinekjøtt, med skinn, fra en ung gris
- salt
- pepper
- 2 ss olivenolje
- 150 g selleri skåret i tynne skiver
- 1 purre i skiver
- 1 liten boks finhakkede tomater (400 g)
- 250 ml fløte
- 2 hvitløksfedd, skrellet og knust
- fersk rosmarin og timian

Fremgangsmåte:

Skjær ruter i svoren med en skarp kniv. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider med olivenoljen i en stekepanne på kokesonen, og ta den deretter av varmen. Ha søt selleri og purre sammen med litt olje i en stekepanne, tilsett deretter tomat, fløte, hvitløksfedd, rosmarin og timian, rør om og legg bogsteiken av svinekjøtt på toppen. Sett inn i produktet.

- Tid i produktet: 130 minutter
- Brettplassering: 1

Kalvestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 3 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10-20 mm væske. Legg på lokket.

- Brettplassering: 1

Kalveknoke

Ingredienser:

- 1 knoke av kalv, 1,5 – 2 kg
- 4 skiver kokt skinke
- 2 ss olje
- 1 ts salt
- 1 ts søt paprika
- 1/2 ts basilikum
- 1 liten boks med sjampinjong i skiver (280 g)
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)
- vann

Fremgangsmåte:

Skjær 8 snitt på langs rundt hele kalveknoken. Skjær de fire skivene av kokt skinke i to og legg i snittene. Bland olje, salt, paprika og basilikum sammen og smør inn kalveknoken. Legg kalveknoken i en stekeform og strø soppen over den. Ha suppegrønnsaker og vann oppi sammen med kalveknoken. Bunnen skal dekkes med 10–15 mm væske. Snu steken etter ca. 30 minutter.

- Tid i produktet: 160 minutter
- Brettplassering: 1

Ossobuco

Ingredienser:

- 4 ss smør til bruning

- 4 skiver kalveskank, ca. 3 – 4 cm tykke (skåret over benet)
- 4 mellomstore gulrøtter, skåret i små terninger
- 4 selleristilker, skåret i små terninger
- 1 kg modne tomater, skrellet, halvert, kjerner fjernet og skåret i terninger
- 1 bunt persille, vasket og grovhakket
- 4 ss smør
- 2 ss mel til å vende kjøttet i
- 6 ss olivenolje
- 250 ml hvitvin
- 250 ml kjøttkraft
- 3 mellomstore løk, skrellet og finhakket
- 3 hvitløksfedd, skrellet og skåret i tynne skiver
- 1/2 ts hver av timian og oregano
- 2 laurbærblader
- 2 nellikspikre
- salt, nykvernet svart pepper

Fremgangsmåte:

Smelt 4 ss smør i en stekeform og stek grønnsakene. Ta grønnsakene ut av stekeformen.

Vask kalveskankskivene, tørk av, krydre dem og vend dem i melet. Rist av overflødig mel. Varm olivenoljen og brun skivene på middels sterk varme til de er gyllenbrune. Ta ut kjøttet og hell av overflødig olivenolje fra stekepannen.

Spe kjøttsaften i stekepannen med 250 ml vin, ha i kasserolle og la småkoke en stund. Tilsett 250 ml kjøttkraft og tilsett persille, timian, oregano og tomatterninger. Smak til med salt og pepper. Kok opp på nytt.

Ha grønnsakene i stekepannen, legg kjøttet på toppen og hell sausen over. Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 120 minutter
- Brettplassering: 1

Fylt kalvekjøtt

Ingredienser:

- 1 rundstykke
- 1 egg
- 200 g kjøttdeig
- salt, pepper
- 1 løk, hakket
- hakket persille
- 1 kg kalvebryst (med utskåret lomme)
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)
- 50 g bacon
- 250 ml vann

Fremgangsmåte:

Legg rundstykket i bløt i vann og klem deretter ut vannet. Bland det deretter med egg, kjøttdeig, salt, pepper, hakket løk og persille.

Krydre kalvebrystet (med utskåret lomme) og fyll lommen med kjøttfyllet. Sy deretter igjen åpningen.

Legg kalvebrystet i en stekeform, tilsett suppegrønnsaker, bacon og vann. Snu steken etter omtrent 30 minutter.

- Tid i produktet: 100 minutter
- Brettplassering: 1

Kjøttpudding

Ingredienser:

- 2 tørre rundstykker
- 1 løk
- 3 ss hakket persille
- 750 g blandet kjøttdeig
- 2 egg
- salt, pepper og paprika
- 100 g baconskiver

Fremgangsmåte:

Legg de tørre rundstykkene i bløt i vann og klem deretter ut vannet. Skrell løken og finhakk den, damp og tilsett hakket persille.

Bland kjøttdeigen, eggene, rundstykkene med vannet klemt ut og løken. Krydre med salt, pepper og paprika, og plasser den i en firekantet stekeform og dekk med baconskiver. Tilsett litt vann og sett formen i produktet.

- Tid i produktet: 70 minutter
- Brettplassering: 1

Svensk festskinke

Ingredienser:

- 200 g tørkede plommer
- 150 ml hvitvin
- 1,5 kg kam av svin eller kalvesadel (beinfri)
- 1 middels stor løk
- eple
- salt, pepper og paprika

Fremgangsmåte:

La plommene ligge i bløt i hvitvin i to timer. Skyll kjøttet lett med vann og tørk det. Skjær noen snitt på undersiden av kjøttet og stikk en plomme inn i hvert at snittene. Trykk plommene så langt som mulig inn i kjøttet. Krydre kjøttet og legg det i stekeformen med siden uten plommer, opp. Skrell løkene og eplet, skjær dem i åtte og legg bitene rundt kjøttet. Bland resten av vinen hvor plommene lå i bløt med opptil en kvart liter vann, og hell over kjøttet. Passende tilbehør er croquetter, potetgrateng, brokkoli eller lignende.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1

Oppskrifter – Okse/vilt/lam

Roastbiff

Innstillinger:

Automatisk steketermometer.
Kjernetemperatur for:
- Lett stekt – Rød – 48 °C
- Medium – Rosa – 65 °C
- Godt stekt – Grå – 70 °C

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Skandinav. Roast Beef

Innstillinger:

Automatisk steketermometer.
Kjernetemperatur for:
- Lett stekt – Rød – 50 °C
- Medium – Rosa – 65 °C
- Godt stekt – Grå – 70 °C

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Stuet kjøtt

ⓘ Ikke bruk dette programmet for roastbiff og svinekam.

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 3 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 - 20 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brettplassering: 1

Marinert oksestek

For å lage marinaden:

- 1 l vann
- 500 ml vineddik
- 2 ts salt

- 15 pepperkorn
- 15 einerbær
- 5 laurbærblader
- 2 knipper suppegrønnsaker (gulrøtter, purre, selleri, persille)
  Kok alt sammen og la det avkjøles.
- 1,5 kg oksestek
  Hell marinaden over kjøttet slik at det er helt dekket, og la det stå i 5 dager.

Ingredienser til steken:

- salt
- pepper
- suppegrønnsaker fra marinaden

Fremgangsmåte:

Ta oksesteken ut av marinaden og tørk av den. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider i en stekepanne, og tilsett litt suppegrønnsaker fra marinaden.

Hell marinade i stekeformen. Bunnen bør være dekket med en dybde på 10 – 15 mm. Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 150 minutter
- Brettplassering: 1

Kam av vilt

Innstillinger:

Automatisk steketermometer.
Kjernetemperatur 70 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Viltstek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 3 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10-20 mm væske. Legg på lokket.

- Brettplassering: 1

Kanin

Ingredienser:

- 2 haresadler
- 6 einerbær (knuste)
- salt og pepper
- 30 g smeltet smør
- 125 ml rømme
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)

Fremgangsmåte:

Gni inn haresadlene med knuste einerbær, salt og pepper, og pensle dem med smeltet smør.

Legg haresadlene i en stekeform, hell over rømmen og tilsett suppegrønnsakene.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1

Kanin i sennepssaus

Ingredienser:

- 2 harer, 800 g hver
- salt og pepper
- 2 ss olivenolje
- 2 grovhakkede løk
- 50 g bacon i terninger
- 2 ss mel
- 375 ml kyllingkraft
- 125 ml hvitvin
- 1 ts frisk timian
- 125 ml kremfløte
- 2 ss dijon-sennep

Fremgangsmåte:

Skjær harene i 8 like store biter. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider i en stekepanne på kokesonen.

Ta ut harebitene og brun løken og baconet. Strø mel over og rør inn. Rør inn kyllingkraften, hvitvinen og timianen og la det koke opp.

Tilsett rømme og dijon-sennep. Legg kjøttet tilbake i pannen, legg på lokket og sett pannen inn i produktet.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brettplassering: 1

Villsvin

For å lage marinaden:

- 1,5 l rødvin
- 150 g knollselleri
- 150 g gulrøtter
- 2 løk
- 5 laurbærblader
- 5 nellikspikre
- 2 knipper suppegrønnsaker (gulrøtter, purre, selleri, persille)
  Kok alt sammen og la det avkjøles.
- 1,5 kg villsvinstek (skulder)
  Hell marinaden over kjøttet slik at det er helt dekket, og la det stå i 3 dager.

Ingredienser til steken:

- salt
- pepper
- suppegrønnsaker fra marinaden
- 1 liten boks kantarell

Fremgangsmåte:

Ta villsvinsteken ut av marinaden og tørk den. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider i en stekepanne på kokesonen. Tilsett kantarellene og litt av suppegrønnsakene fra marinaden.

Hell marinade i stekeformen. Bunnen skal dekkes med 10–15 mm marinade. Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 140 minutter
- Brettplassering: 1

Lammestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 3 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10-30 mm væske. Legg på lokket.

- Brettplassering: 1

Lammestek, Rosa

Innstillinger:

Automatisk steketermometer.
Kjernetemperatur 70 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Lammestek med ben

Ingredienser:

- 2,7 kg lammekjøtt med ben
- 30 ml olivenolje
- salt
- pepper
- 3 hvitløksfedd
- 1bunt fersk rosmarin (ev. 1 ts tørket)
- vann

Fremgangsmåte:

Vask lammesteken med ben og tørk det. Gni det inn med olivenolje og lag snitt i kjøttet. Smak til med salt og pepper. Skrell hvitløksbåtene og skjær dem i skiver. Trykk hvitløksskivene og små rosmarinkvaster inn i snittene i kjøttet.

Legg lammelåret i en stekeform og tilsett vann. Bunnen skal dekkes med 10–15 mm væske. Snu steken etter ca. 30 minutter.

- Tid i produktet: 165 minutter
- Brettplassering: 1

Oppskrifter – Fjærkre

Hel kylling

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 900 og 2 100 g.

Fremgangsmåte:

Legg kyllingen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

Hel kalkun

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 700 og 4 700 g.

Fremgangsmåte:

Legg kalkunen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

Hel and

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 500 og 3 300 g.

Fremgangsmåte:

Legg anden i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

Hel gås

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 2 300 og 4 700 g.

Fremgangsmåte:

Legg gåsen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

File't av fjærkre

Innstillinger:

Automatisk steketermometer, kjernetemperatur 75 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre kalkunbrystet (uten ben) etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Kyllinglår

Ingredienser:

- 4 kyllinglår på 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml kremfløte
- 1 ts salt
- 1 ts paprika
- 1 ts karri
- 1/2 ts pepper
- 250 g hermetisk, skivet sopp
- 20 g maisenna

Fremgangsmåte:

Vask kyllinglårene og legg dem i en stekeform. Bland resten av ingrediensene og hell blandingen over kyllinglårene.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Coq au Vin

Ingredienser:

- 1 kylling

- salt
- pepper
- 1 ss mel
- 50 g klaret smør
- 500 ml hvitvin
- 500 ml kyllingkraft
- 4 ss soyasaus
- 1/2 bunt persille
- 1 timiankvast
- 150 g bacon i terninger
- 250 g kastanjesopp, renset og skåret i fire deler
- 12 sjalottløk, skrellet
- 2 hvitløksfedd, skrellet og knust

Fremgangsmåte:

Vask kyllingen og krydre den med salt og pepper. Strø melet over kyllingen.

Varm det klarede smøret i en stekepanne på kokesonen. Brun kyllingen på alle sider. Hell over hvitvinen, kyllingkraften og soyasausen og la det koke opp.

Tilsett persille, timian, baconterninger, sopp, sjalottløk og hvitløk.

La det koke opp igjen, legg på lokket og sett pannen inn i produktet.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Stekt and med apelsin

Ingredienser:

- 1 and (1,6 – 2,0 kg)
- salt
- pepper
- 3 appelsiner, skrellet, uten stein og skåret i terninger
- 1/2 ts salt
- 2 appelsiner til saft
- 150 ml sherry

Fremgangsmåte:

Vask anden, krydre den med salt og pepper og gni den inn med appelsinskall.

Fyll anden med appelsinterninger krydret med salt og sy den sammen.

Legg anden i stekeformen med brystet ned.

Klem saften ut av appelsinene. Bland saften med sherryen og hell over anden.

Sett anden i produktet. Snu etter 30 minutter. Det høres et lydsignal.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brettplassering: 1

Fylt kylling

Ingredienser:

- 1 kylling, 1,2 kg (med kås)
- 1 ss olje
- 1 ts salt
- 1/4 ts paprika
- 50 g strøkavring
- 3 – 4 ss melk
- 1 løk, hakket
- 1 bunt persille, hakket
- 20 g smør
- 1 egg
- salt og pepper

Fremgangsmåte:

Vask og tørk av kyllingen. Bland olje, salt og paprika og gni inn kyllingen med blandingen.

Fyll: Bland brødsmuler og melk. Legg hakket løk, persille og smør i en panne og damp. Finhakk hjertet, leveren og magen og tilsett et egg. Bland deretter alt sammen og krydre med salt og pepper.

Legg kyllingbryst i en stekeform, og sett den i produktet. Snu etter 30 minutter. Det høres et lydsignal.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brettplassering: 1

Oppskrifter – Fisk

Hel fisk

Innstillinger:

Automatisk steketermometer, kjernetemperatur 65 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre fisken etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Fiskefilét

Ingredienser:

- 600 – 700 g filet av gjedde, laks eller sjøørret
- 150 g revet ost
- 250 ml kremfløte
- 50 g strøkavring
- 1 ts estragon
- hakket persille
- salt, pepper
- sitron
- smør

Fremgangsmåte:

Mariner fiskefiletene med sitronsaft og la det ligge en stund i marinade. Tørk deretter av overflødig sitronsaft med tørkepapir. Krydre fiskefiletene med pepper og salt på begge sider. Legg deretter fiskefiletene i en smurt ildfast form.

Bland revet ost, fløte, strøkavring, estragon og hakket persille. Fordel blandingen over fiskefiletene med en gang, og legg små smørflak på toppen av blandingen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 3

Ovnsrett av tørrfisk

Ingredienser:

- 800 g tørket torsk
- 2 ss olivenolje
- 2 store løk
- 6 skrellede hvitløksfedd
- 2 purrer
- 6 røde paprikaer
- 1/2 boks hakkede tomater (200 g)
- 200 ml hvitvin
- 200 ml kokebuljong
- pepper, salt, timian, oregano

Fremgangsmåte:

Legg tørket torsk i bløt over natten. Dagen etter, tørk av den tørkede torsken og legg den i en kasserolle med rent vann.Sett kasserollen på en kokesone og la det koke opp. Ta så kasserollen av varmen og la det avkjøles.

Ha olivenolje i en stekepanne og varm opp. Skrell løken og skjær den i tynne skiver. Knus de skrellede hvitløksfeddene. Skjær purren i skiver og vask den. Legg alt i den varme oljen og la det steke en kort stund. Ta ut kjernene fra paprikaene og skjær dem i strimler. Ha dem deretter i stekepannen sammen med de hakkede tomatene.

Tilsett hvitvin og kokebuljong og la det småkoke en stund. Krydre med pepper, salt, timian og oregano og la det småkoke i pannen i 15 minutter til.

Ta den avkjølte, tørkede torsken ut av kasserollen og klapp den tørr med kjøkkenpapir. Ta av skinnet og fjern ben og finner. Del opp fisken i skiver og legg den i en ildfast form sammen med grønnsakene.

- Tid i produktet: 30 minutter
- Brettplassering: 1

Fisk på saltseng

Ingredienser:

- en hel fisk, ca. 1,5 - 2 kg
- 2 uvoksede sitroner
- 1 fennikel

- 4 kvaster frisk timian
- 3 kg grovsalt

Fremgangsmåte:

Vask fisken og gni den inn med saften fra to uvoksede sitroner.

Skjær fennikelen i tynne skiver og fyll fisken med fennikel og fersk timian.

Ha halvparten av saltet i et stekefat og legg fisken på toppen. Legg den andre halvparten av saltet oppå fisken og trykk det godt ned.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Fylt blekksprut

Ingredienser:

- 1 kg mellomstor blekksprut, renset
- 1 stor løk
- 2 ss olivenolje
- 90 g kokt, langkornet ris
- 4 ss pinjekjerner
- 4 ss korinter (rosiner)
- 2 ss hakket persille
- salt, pepper
- saft fra en sitron
- 4 ss olivenolje
- 150 ml vin
- 500 ml tomatjuice

Fremgangsmåte:

Gni akkaren godt inn med salt og skyll den deretter av under rennende vann.

Skrell løken, hakk fint og damp med to spiseskjeer olivenolje til løken er gjennomskinnelig. Ha langkornet ris, pinjekjerner, korinter og hakket persille oppi sammen med løken og krydre med salt, pepper og saften fra en sitron. Fyll akkaren forsiktig med blandingen og sy igjen åpningen.

Ha fire ss olivenolje i en stekepanne og brun blekkspruten. Tilsett vin og tomatjuice.

Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1

Dampet fisk

Ingredienser:

- 400 g poteter
- 2 bunter vårløk
- 2 hvitløksfedd
- 1 liten boks hakkede tomater (400 g)
- 4 laksefileter
- saft fra en sitron
- salt og pepper
- 75 ml grønnsakskraft
- 50 ml hvitvin
- 1 kvast frisk rosmarin
- 150 ml vin
- 1/2 bunt frisk timian

Fremgangsmåte:

Vask potetene, skrell dem, skjær dem i fire og kok dem i vann med salt i 25 minutter. Hell av vannet og skjær potetene i skiver.

Vask vårløken og skjær den i tynne skiver. Skrell hvitløksfeddene og skjær dem i biter. Bland løken, hvitløken og de hakkede tomatene.

Stenk laksefiletene med saften av en sitron og la det stå og marinere. Tørk deretter av filetene og krydre dem med salt og pepper.

Bland grønnsakene og potetene og legg dem i et smurt ildfast fat. Krydre og legg laksen på toppen.

Hell grønnsakskraft og hvitvin over, fordel rosmarin og timian på toppen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 3

Janssons Fristelser

Ingredienser:

- 8 – 10 poteter
- 2 løk

- 125 g ansjosfileter
- 300 ml fløte
- 2 ss strøkavring
- pepper
- nyhakket timian
- 2 ss smør

Fremgangsmåte:

Vask potetene, skrell dem og skjær dem i tynne strimler. Skrell løken og skjær den i strimler.

Smør et ildfast fat med smøret. Legg en tredjedel av potetene og løken i fatet. Legg ansjosfiletene oppå og dekk med en ny tredjedel av løken og potetene. Som neste lag, fordel resten av ansjosfiletene. Legg på resten av løken og potetene, med potetene som det øverste laget.

Strø over pepper og hakket timian.

Hell laken fra ansjosen over og tilsett fløten. Strø over strøkavring og legg små smørklumper på toppen.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 3

Oppskrifter – Myk kake

Sitron bløtkake

Ingredienser til deigen:

- 250 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 4 egg
- 150 g hvetemel
- 150 g maismel
- 1 strøken ts bakepulver
- revet skall av 2 sitroner

Ingredienser til glaseringen:

- 125 ml sitronsaft
- 100 g melis

Andre:

- Brødform, 30 cm lang
- Margarin til smøring
- Strøkavring til strøing

Fremgangsmåte:

Ha smør, sukker, sitronskall, vaniljesukker og salt i en bolle og rør det til en luftig masse. Ha i eggene, ett og ett, og rør det luftig igjen.

Ha melet blandet med maisenna og bakepulver i massen og rør forsiktig.

Hell deigen i den smurte og strødde brødformen, stryk den glatt og sett den inn i produktet.

Etter steking blandes sitronsaft og melis. Snu den ferdigstekte kaken på et stykke aluminiumsfolie.

Brett folien opp langs kantene på kaken slik at glasuren ikke renner utover. Stikk huller i kaken med en trepinne og smør glasuren utover med en slikkepott. La kaken trekke litt.

- Tid i produktet: 75 minutter
- Brettplassering: 1

Formkake

Ingredienser:

- 5 egg
- 340 g sukker
- 100 g smeltet smør
- 360 g hvetemel
- 1 pakke bakepulver (ca. 15 g)
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 200 ml kaldt vann

Andre:

- Rund bakeform, 28 cm, svart, med bakepapir i bunnen

Fremgangsmåte:

Ha sukker, egg, vaniljesukker og salt i en bakebolle og rør det sammen i 5 minutter. Tilsett deretter smeltet smør til blandingen.

Tilsett melet med bakepulveret iblant i kremblandingen og rør i.

Tilsett kaldt vann til slutt og bland alt godt. Hell blandingen i bakeformen, jevn den ut og sett i produktet.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Lett bløtkakebunn

Ingredienser:

- 4 egg
- 2 ss varmt vann
- 50 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 100 g sukker
- 100 g hvetemel
- 100 g maismel
- 2 strøkne ts bakepulver

Andre:

- Rund bakeform, 28 cm, svart, med bakepapir i bunnen

Fremgangsmåte:

Skill eggehvitene og plommene. Pisk sammen eggeplommene med varmt vann, 50 g sukker, vaniljesukker og salt. Pisk eggehviter med 100 g sukker til det dannes topper.

Sikt mel, maisenna og bakepulver.

Bland forsiktig eggehvitene og plommene. Skjær deretter forsiktig inn i melblandingen. Hell blandingen i bakeformen, jevn den ut og sett i produktet.

- Tid i produktet: 30 minutter
- Brettplassering: 3

Ostekake

Ingredienser til bunnen:

- 150 g hvetemel
- 70 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 egg
- 70 g mykt smør

Ingredienser til ostekremen:

- 3 eggehviter
- 50 g rosiner
- 2 spiseskjeer rom
- 750 g mager kvark
- 3 eggeplommer
- 200 g sukker
- saft fra én sitron
- 200 g crème fraîche
- 1 pakke vaniljesaus i pulverform, vaniljesmak (40 g eller tilsvarende mengde pulver for å lage pudding av 500 ml melk)

Andre:

- Sort, rund, smurt bakeform, 26 cm diameter

Fremgangsmåte:

Sikt melet i en bakebolle. Tilsett resten av ingrediensene og bland med en miksmaster. Sett blandingen i kjøleskapet i 2 timer.

Legg ca. 2/3 av blandingen i bunnen av den smurte kakeformen og prikk den godt med en gaffel.

Lag en kant omtrent 3 cm høy med resten av blandingen.

Pisk eggene med miksmasteren til de er stive. Skyll rosinene og la dem renne godt av seg. Hell rommen over rosinene og la dem trekke.

Bland mager kvark, eggeplommer, sukker, sitronsaft, crème fraîche og vaniljesauspulveret i en bolle og rør godt sammen.

Til sutt må du tilsette de piskede eggehvitene og rosinene i kvarkblandingen.

- Tid i produktet: 85 minutter
- Brettplassering: 1

Fruktkake

Ingredienser:

- 200 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 3 egg
- 300 g hvetemel
- 1/2 pakke bakepulver (ca. 8 g)
- 125 g rips
- 125 g rosiner
- 60 g hakkede mandler
- 60 g kandisert sitron- eller appelsinskall
- 60 g hakkede, kandiserte kirsebær
- 70 g hele, skåldede mandler

Andre:

- Sort bakeform, 24 cm i diameter
- Margarin til smøring
- Strøkavring til strøing

Fremgangsmåte:

Ha smør, sukker, vaniljesukker og salt i en bolle og rør det hvitt. Ha i eggene, ett og ett, og rør hvitt igjen. Ha melet blandet med bakepulver i massen og rør forsiktig.

Rør frukten også inn i blandingen.

Hell røren i den smurte og strødde bakeformen og trekk røren litt høyere opp på kanten enn i midten. Dekorer kanten og midten av kaken med de hele, skåldede mandlene. Sett kaken i produktet.

- Tid i produktet: 100 minutter
- Brettplassering: 1

Tosca kake

Ingredienser til deigen:

- 375 g hvetemel
- 20 g gjær
- 150 ml lunken melk
- 60 g sukker
- 1 klype salt
- 2 eggeplommer
- 75 g mykt smør

Ingredienser til strøkaken:

- 200 g sukker
- 200 g smør
- 1 ts kanel
- 350 g hvetemel
- 50 g hakkede nøtter
- 30 g smeltet smør

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret, eggeplommene og saltet på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse. Kjevle ut deigen, legg den på et smurt stekebrett og la den heve på nytt.

Ha smør, sukker og kanel i en bolle og rør det sammen.

Tilsett melet og kna det sammen, slik at du lager en smulet blanding.

Bre smøret utover den hevede deigen. Fordel strøsselblandingen jevnt utover deigen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 3

Kringle

Ingredienser til deigen:

- 650 g hvetemel
- 20 g gjær
- 200 ml melk
- 40 g sukker
- 5 g salt
- 5 eggeplommer
- 200 g mykt smør

Ingredienser til fyllet:

- 250 g hakkede valnøtter
- 20 g strøkavring
- 1 teskje malt ingefær

- 50 ml melk
- 60 g honning
- 30 g smeltet smør
- 20 ml rom

Ingredienser til glasuren:

- 1 eggeplomme
- litt melk
- 50 g mandelflak

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av sukkeret og melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig. La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

Bland sammen alle ingrediensene til fyllet. Del deigen i tre like store stykker og kjevle dem ut til lange rektangler. Ta på en tredjedel av fyllet på hvert bit og rull deretter deigene sammen.

Lag en flette av de tre deigstykkene. Pensle overflaten av fletten med en blanding av eggeplomme og melk og strø skivede mandler over.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 3

Tysk ringkake

Ingredienser til bunnen:

- 500 g hvetemel
- 1 liten pakke tørrgjær (8 g tørr gjær eller 42 g fersk gjær)
- 80 g melis
- 150 g smør
- 3 egg
- 2 strøkne teskjeer salt
- 150 ml melk
- 70 g rosiner (bløtlegges på forhånd i 20 ml kirsch i 1 time)

Ingredienser til glasuren:

- 50 g hele, skrellede mandler

Fremgangsmåte:

Ha mel, tørrgjær, melis, smør, egg, salt og melk i en blandebolle og kna til en smidig gjærdeig. Dekk til deigen i bollen og la den heve i 1 time.

Kna inn de bløtlagte rosinene i deigen for hånd.

Legg mandlene enkeltvis i hvert hull i en smurt og melet gugelhupf-form (randform).

Form deretter deigen til en pølse og legg den i gugelhupf-formen. Dekk til og la heve igjen i 45 minutter.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1

Savarinkake

Ingredienser til deigen:

- 350 g hvetemel
- 1 liten pakke tørrgjær (8 g tørr gjær eller 42 g fersk gjær)
- 75 g sukker
- 100 g smør
- 5 eggeplommer
- 1/2 ts salt
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 125 ml melk

Etter steking:

- 375 ml vann
- 200 g sukker
- 100 ml plomme-brandy eller 100 ml appelsinlikør

Fremgangsmåte:

Ha mel, tørrgjær, sukker, smør, eggeplommer, salt, vaniljesukker og melk i en blandebolle og kna til en smidig gjærdeig. Dekk til deigen i bollen og la den heve i 1 time. Legg deretter deigen i en smurt, ringformet kakeform og dekk til. La den heve igjen i 45 minutter.

- Tid i produktet: 35 minutter

- Brettplassering: 1

Etter steking:

Kok opp vann og sukker og avkjøl.

Tilsett plomme-brandy eller appelsinlikør til sukkervannet og bland.

Når kaken er avkjølt, stikk flere hull i den med en trepinne og la blandingen trekke seg jevnt inn i kaken.

Brownies

Ingredienser:

- 250 g alminnelig sjokolade
- 250 g smør
- 375 g sukker
- 2 pakker vaniljesukker (ca 16 g)
- 1 klype salt
- 5 spiseskjeer vann
- 5 egg
- 375 g valnøtter
- 250 g hvetemel
- 1 ts bakepulver

Fremgangsmåte:

Brekk sjokolade i større biter og la det smelte i vannbad.

Pisk hvitt smør, sukker, vaniljesukker, salt og vann, legg til eggene og den smeltede sjokoladen.

Hakk valnøttene grovt, blant med melet og bakepulveret og skjær inn i sjokoladeblandingen.

Legg bakepapir i et stekebrett, ha i deigen og glatt den ut.

- Tid i produktet: 50 minutter
- Brettplassering: 3

Etter steking:

Avkjøl og fjern bakepapiret og kutt i firkanter.

Muffins

Ingredienser:

- 150 g smør
- 150 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- raspet skall av én uvokset sitron
- 2 egg
- 50 ml melk
- 25 g maismel
- 225 g hvetemel
- 10 g bakepulver
- 1 glass surkirsebær (375 g)
- 225 g sjokoladebiter

Andre:

- Papirformer, ca. 7 cm diameter

Fremgangsmåte:

Rør smør, sukker, vaniljesukker, salt og raspet skall av én uvokset sitron sammen. Tilsett egg og rør hvitt igjen.

Bland maisenna, mel og bakepulver og skjær inn i melkeblandingen.

Skyll surkirsebær og skjær inn i blandingen med sjokoladebiter.

Ha blandingen i papirformene, sett formene på et stekebrett og sett den inn i produktet. Hvis mulig, bruk muffinsbrett.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brettplassering: 3

Kremet eplepai

Ingredienser:

- 2 plater original sveitsisk butterdeig (kjevlet til firkantet leiv)
- 50 g malte hasselnøtter
- 1,2 kg epler
- 3 egg
- 300 ml kremfløte
- 70 g sukker

Fremgangsmåte:

Sett butterdeigen (wienerbrød) på et godt smurt stekebrett og stikk over hele bunnen med en gaffel. Spre hasselnøttene jevnt over det hele. Skrell epler, ta ut kjernene og skjær i 12 skiver. Spre skivene jevnt utover

butterdeigen. Bland egg, krem, sukker og vaniljesukker godt sammen og legg over eplene.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brettplassering: 2

Gulrotkake

Ingredienser til deigen:

- 150 ml solsikkeolje
- 100 g brunt sukker
- 2 egg
- 75 g sirup
- 175 g hvetemel
- 1 ts kanel
- 1/2 teskje revet ingefær
- 1 ts bakepulver
- 200 g finraspede gulrøtter
- 75 g sultaner
- 25 g raspet kokosnøtt

Ingredienser til fyllet:

- 50 g smør
- 150 g kremost
- 40 g sukkerkrystaller
- malte hasselnøtter

Andre:

- Rund, smurt bakeform, 22 cm diameter

Fremgangsmåte:

Rør sammen solsikkeolje, brunt sukker, egg og sirup. Skjær i resten av ingrediensene for blandingen.

Ha blandingen i den smurte formen.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 3

Etter steking:

Bland smør, kremost og sukkerkrystaller (om nødvendig, tilsett litt melk for å gjøre blandingen mykere).

Spre over kaken når den er avkjølt og strø malte hasselnøtter på toppen.

Mandelkake

Ingredienser til deigen:

- 5 egg
- 200 g sukker
- 100 g marsipan
- 200 ml olivenolje
- 450 g hvetemel
- 1 spiseskje kanel
- 1 pakke bakepulver (ca. 15 g)
- 50 g hakkede pistasjnøtter
- 125 g malte mandler
- 300 ml melk

Ingredienser til fyllet:

- 200 g aprikossyltetøy
- 5 spiseskjeer melis
- 1 ts kanel
- 2 ss varmt vann
- mandelflarn

Andre:

- 28 cm bakeform

Fremgangsmåte:

Pisk sammen egg, sukker og marsipan i 5 minutter, tilsett deretter langsomt olivenoljen til eggeblandingen.

Sikt melet, kanelen og bakepulveret, bland deretter inn de hakkede pistasjnøttene og hakkede mandlene i melet. Skjær deretter forsiktig inn i eggeblandingen, sammen med melken.

Ha deigen i kakeformen når bunnen er strødd med strøkavring.

- Tid i produktet: 70 minutter
- Brettplassering: 2

Etter steking:

Varm opp aprikossyltetøyet og fordel det over kaken med en pensel. Avkjøl. Bland sammen melis, kanel og varmt vann og fordel det over kaken. Strø deretter straks mandelflak over den glaserte toppen av kaken.

Fruktterte

Ingredienser til butterdeigen:

- 200 g hvetemel
- 1 klype salt

- 125 g smør
- 1 egg
- 50 g sukker
- 50 ml kaldt vann

Ingredienser til fyllet:

- Sesongens frukt (400 g epler, pærer, sure kirsebær, osv.)
- 90 g malte mandler
- 2 egg
- 100 g sukker
- 90 g mykt smør

Andre:

- Paiform 28 cm i diameter, smurt

Fremgangsmåte:

Sikt mel i en blandebolle, bland salt og smør, skjær inn i melet i små biter. Tilsett egg, sukker og kaldt vann og kna sammen til en deig.

Avkjøl deigen i 2 timer i kjøleskapet. Rull ut den avkjølte deigen og legg i den smurte paiformen og stikk med gaffel. Rens frukt, ta ut kjerner, steiner eller frø og legg i små biter eller skiver på deigen. Ha malte mandler, egg, sukker og mykt smør i en bolle og rør sammen. Legg frukten på toppen og fordel det utover.

- Tid i produktet: 50 minutter
- Brettplassering: 1

Bestemors eplekake

Ingredienser:

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 100 g marsipan
- 5 egg
- 500 g hvetemel
- 1 pakke bakepulver (ca. 15 g)
- 1 pose ingefærkrydder (ca. 20 g)
- 50 g kakaopulver
- 150 ml rødvin
- 1,2 kg epler

Fremgangsmåte:

Ha smør, sukker, vaniljesukker og salt i en bolle og pisk det sammen til det blir en luftig deig. Tilsett marsipan delt i små biter, og visp til blandingen er jevn. Tilsett egg og visp til blandingen er luftig. Tilsett mel, bakepulver, ingefærkrydder og kakao i blandingen. Rør inn rødvin. Ha deigen i et stekebrett med bakepapir, og glatt ut overflaten. Skrell epler, fjern kjernehuset og skjær dem i 0,5 cm tykke skiver.
Plommepuré: Legg skivene oppå deigen, og fyll hullene som er igjen etter kjernehusene med plommepuré. Sett de deretter inn i produktet.

- Tid i produktet: 50 minutter
- Brettplassering: 3
- La kaken avkjøle og fjern bakepapiret.

Glasur:

- 250 ml eplesaft
- 1 pose klar kakeglasur
- La kaken avkjøle og fjern bakepapiret.

Lag glasuren med eplesaft og kakeglasur og bre den over kaken.

Oppskrifter – Pizza/pai/brød

Pizza

Ingredienser til deigen:

- 14 g gjær
- 200 ml vann
- 300 g hvetemel
- 3 g salt
- 1 ss olje

Ingredienser til fyllet:

- 1/2 liten boks hakkede tomater (200 g)
- 200 g revet ost
- 100 g salami
- 100 g kokt skinke
- 150 g sopp (hermetisk)

- 150 g fetaost
- oregano

Andre:

- Smurt stekebrett

Fremgangsmåte:

Smuldre gjæren i en bolle og løs den opp i lunkent vann. Bland saltet i melet og tilsett melet, saltet og oljen i bollen.

Kna ingrediensene til en smidig deig som løsner fra bollen. Sett deigen på et lunt sted og la den heve tildekket til dobbel størrelse.

Kjevle ut deigen og legg den på det smurte stekebrettet. Prikk i bunnen med en gaffel.

Fordel ingrediensene til fyllet lagvis utover deigen i angitt rekkefølge.

- Tid i produktet: 25 minutter
- Brettplassering: 1

Urtefylte piroger

Ingredienser til deigen:

- 300 g hvetemel
- 20 g gjær
- 125 ml melk
- 1 egg
- 50 g smør
- 3 g salt

Ingredienser til fyllet:

- 750 g løk
- 250 g bacon
- 3 egg
- 250 g crème fraiche
- 125 ml melk
- 1 ts salt
- 1/2 ts malt pepper

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten.

Smuldre opp gjæren, legg den i fordypningen og bland den med melken og litt mel fra kantene. Strø mel over, og la det heve på et varmt sted til melet som er strødd på før første heving sprekker opp.

Legg egget og smøret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

I mellomtiden skreller du løken, deler dem i fire og skjærer dem i tynne skiver.

Skjær opp baconet og stek det lett med løk, uten å brune det. Avkjøl.

Kjevle ut deigen og legg den på et smurt stekebrett, prikk bunnen med en gaffel og klem kantene opp. La deigen heve på nytt.

Rør sammen eggene, crème fraîche, melk, salt og pepper. Fordel avkjølt bacon og løk over deigen. Fordel blandingen jevnt over det hele.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brettplassering: 1

Quiche Lorraine

Ingredienser til butterdeigen:

- 200 g hvetemel
- 2 egg
- 100 g smør
- 1/2 ts salt
- litt pepper
- 1 klype muskat

Ingredienser til fyllet:

- 150 g revet ost
- 200 g kokt skinke eller magert bacon
- 2 egg
- 250 g rømme
- salt, pepper og muskatnøtt

Andre:

- Sort kakeform, smurt, diameter på 28 cm

Fremgangsmåte:

Ha mel, smør, egg og krydder i en bolle og rør det sammen til en fin deig. Sett deigen i kjøleskapet i noen timer.

Kjevle ut deigen og legg den i den smurte kakeformen. Prikk deigen med en gaffel.

Fordel baconet utover deigen.

For å lage fyllet, pisk sammen eggene, rømmen og krydderet. Tilsett deretter osten.

Hell fyllet over baconet.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brettplassering: 2

Geitostpai

Ingredienser til butterdeigen:

- 125 g hvetemel
- 60 ml olivenolje
- 1 klype salt
- 3 – 4 ss kaldt vann

Ingredienser til fyllet:

- 1 ss olivenolje
- 2 løk
- salt og pepper
- 1 ts hakket timian
- 125 g ricotta
- 100 g geitost
- 2 ss oliven
- 1 egg
- 60 ml kremfløte

Andre:

- Sort kakeform, smurt, diameter på 28 cm

Fremgangsmåte:

Ha i mel, olivenolje og salt i en blandebolle og bland til deigen ser ut som brødsmuler. Tilsett vannet og kna til en deig. Sett deigen i kjøleskapet i noen timer.

Kjevle ut deigen og legg den i den smurte kakeformen. Prikk deigen med en gaffel.

Ha 1 ss olivenolje i en stekepanne. Skrell løk, skjær de i tynne skiver og damp de i olje i ca.30 minutter i en panne under lokk. Krydre med salt og pepper og bland inn 1/2 ts hakket persille.

La løken avkjøles litt, og spre den deretter utover deigen.

Spre deretter ricottaen og geitosten på toppen og tilsett oliven. Strø 1/2 ts hakket timian på toppen.

For å lage fyllet, pisk sammen eggene og fløten. Hell fyllet over paien.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brettplassering: 1

Ostepai

Ingredienser:

- 1,5 plater original sveitsisk butterdeig (kjevlet til firkantet leiv)
- 500 g revet ost
- 200 ml fløte
- 100 ml melk
- 4 egg
- salt, pepper og muskatnøtt

Fremgangsmåte:

Legg deigen på et godt smurt stekebrett. Prikk så deigen godt overalt med en gaffel.

Spre osten jevnt utover deigen. Bland fløte, melk og egg og krydre med salt, pepper og muskatnøtt. Bland godt igjen og hell over osten.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brettplassering: 2

Tyrkisk borek m/feta

Ingredienser:

- 400 g fetaost
- 2 egg
- 3 ss hakket bladpersille
- svart pepper
- 80 ml olivenolje
- 375 g filodeig

Fremgangsmåte:

Bland fetaost, egg, persille og pepper. Dekk til filodeigen med et fuktig klede, så den ikke tørker ut. Legg 4 flak oppå hverandre, og pensle hver av dem lett med olje.

Skjær i fire strimler, ca.7 cm lange.

Legg 2 toppede ss fetablanding i hjørnet av hver strimmel og brett strimmelen diagonalt sammen til en trekant.

Legg strimlene opp-ned på et stekebrett og pensle med olje.

- Tid i produktet: 25 minutter
- Brettplassering: 3

Formbrød

Ingredienser:

- 1 000 g hvetemel
- 40 g gjær eller 20 g tørrgjær
- 650 ml melk
- 15 g salt

Andre:

- Stekebrett som er smurt eller med bakepapir

Fremgangsmåte:

Hell mel og salt i en stor bolle. Løs opp gjæren i lunken melk og tilsett gjærblandingen til melet. Kna alle ingrediensene til en jevn deig. Avhengig av melkvaliteten kan det være behov for litt mer melk for å få en god deig.

La deigen heve til dobbel størrelse.

Skjær deigen i to og form dem til to lange brød og legg dem på et stekebrett som er smurt eller dekket med bakepapir.

La brødene heve med ca 50 %.

Strø på litt mel før steking, og lag tre til fire minst 1 cm dype, diagonale snitt med en skarp kniv.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 2

Bondebrød

Ingredienser:

- 500 g hvetemel
- 250 g rugmel
- 15 g salt
- 1 liten pakke tørrgjær
- 250 ml vann
- 250 ml melk

Andre:

- Stekebrett som er smurt eller med bakepapir

Fremgangsmåte:

Hell hvetemel, rugmel, salt og tørrgjær i en stor bolle.

Bland vann, melk og salt og tilsett i melet. Kna alle ingrediensene til en jevn deig. La deigen heve til dobbel størrelse.

Form deigen til et langt brød og legg brødet på stekebrettet som er smurt eller dekket med bakepapir.

La brødet heve med ca 50 %. Strø litt mel over deigen før den settes i ovnen.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 2

Piroger (30 småstykker)

Ingredienser til deigen:

- 250 g speltmel
- 250 g smør
- 250 g mager kvark
- salt

Ingredienser for fyllet:

- 1 lite hode hvitkål (400 g)
- 50 g bacon
- 2 ss klaret smør
- salt, pepper og muskatnøtt
- 3 ss rømme
- 2 egg

Andre:

- Stekebrett med bakepapir

Fremgangsmåte:

Kna speltmel, smør, mager kvark og litt salt til en deig og legg den i kjøleskapet.

Skjær kålen i tynne strimler. Skjær baconet i terninger og stek det i klaret smør. Tilsett kålen og stek til den er myk. Krydre med salt, pepper og muskatnøtt og vend inn rømmen.

Fortsett å steke til all væsken er fordampet.

Hardkok eggene.La dem avkjøles og skjær dem i terninger, blant dem i kålen og la blandingen avkjøles.

Kjevle ut deigen og skjær ut runde ringer med diameter på 8 cm.

Legg litt fyll midt i hver av dem og brett deigen over. Klem sammen kantene med en gaffel slik at pirogene lukkes helt.

Legg pirogene på et stekebrett med bakepapir og pensle dem med eggeplomme.

- Tid i produktet: 20 minutter
- Brettplassering: 3

Rik mørdeig

Ingredienser til deigen:

- 750 g hvetemel
- 30 g gjær
- 400 ml melk
- 10 g sukker
- 15 g salt
- 1 egg
- 100 g mykt smør

Ingredienser til glasuren:

- 1 eggeplomme
- litt melk

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av sukkeret og melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret, saltet, eggene og smøret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

Vei deretter ut tre ilke store biter deig og form den enkelte av dem til et rep. Flett de tre repene sammen.

Dekk til og la heve i en halv time til. Dekk til fletten med en blanding av eggeplomme og melk og sett i ovnen.

- Tid i stekeovnen: 50 minutter
- Brettplassering: 3

Oppskrifter – Retter i ildfast form

Lasagne

Ingredienser til kjøttsausen:

- 100 g fettsprengt bacon
- 1 løk
- 1 gulrot
- 100 g selleri
- 2 ss olivenolje
- 400 g blandet kjøttdeig
- 100 ml kjøttkraft
- 1 liten boks hakkede tomater (ca. 400 g)
- oregano, timian, salt og pepper

Ingredienser til béchamelsausen:

- 75 g smør
- 50 g hvetemel
- 600 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt

Bland sammen med:

- 3 ss smør
- 250 g grønne lasagneplater
- 50 g revet parmesan
- 50 g revet, mild ost

Fremgangsmåte:

Skjær svoren av baconet med en skarp kniv. Fjern brusken og skjær baconet i terninger. Skrell løken og gulroten, vask sellerien og skjær alle grønnsakene i små terninger.

Varm opp oljen i en kasserolle, sauter baconet og grønnsakerningene under stadig omrøring.

Ha i kjøttdeigen litt etter litt, stek den kornet under stadig omrøring og hell i kjøttkraften

for å kjøle det hele ned. Krydre kjøttsausen med tomatpuré, krydder, salt og pepper og la det hele småkoke under lokk ved svak varme i ca. 30 minutter.

I mellomtiden tilberedes béchamelsausen: Smelt smøret i en panne, tilsett melet og stek til det er gyllent, under omrøring. Hell i melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper og muskatnøtt og la den småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Smør en stor, firkantet, ildfast gratengform med 1 ss smør. Legg lasagneplater, kjøttsaus, béchamelsaus og blandet ost lagvis i formen. Avslutt med béchamelsaus på toppen og strø over ost. Fordel resten av smøret i små flak utover toppen til slutt.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Cannelloni

Ingredienser for fyllet:

- 50 g hakket løk
- 30 g smør
- 350 g hakket bladspinat
- 100 g crème fraîche
- 200 g fersk laks i terninger
- 200 g ferskvannsfisk i terninger
- 150 g reker
- 150 g muslingkjøtt
- salt, pepper

Ingredienser til béchamelsausen:

- 75 g smør
- 50 g mel
- 600 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt

Bland sammen med:

- 1 pakke cannelloni
- 50 g revet parmesan
- 150 g revet ost
- 40 g smør

Fremgangsmåte:

Legg hakket løk og smør i en panne og stek det forsiktig til løken er blank. Tilsett hakket bladspinat og stek forsiktig en liten stund. Tilsett crème fraîche, bland og la det avkjøles.

I mellomtiden tilberedes béchamelsausen: Smelt smøret i en panne, tilsett melet og stek til det er gyllent, under omrøring. Hell i melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper og muskatnøtt og la den småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Tilsett laks, ferskvannsfisk, reker, muslingkjøtt, og salt og pepper i den avkjølte spinatblandingen og rør alt sammen.

Smør en stor, firkantet, ildfast gratengform med 1 ss smør.

Fyll cannelloniene med spinatblandingen og plasser dem i formen. Legg béchamelsaus mellom hvert lag med cannelloni. Avslutt med béchamelsaus på toppen og strø over ost. Fordel resten av smøret i små flak utover toppen til slutt.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Potetgrateng

Ingredienser:

- 1 000 g poteter
- 1 ts hver av salt, pepper og muskat
- 2 hvitløksfedd
- 200 g revet ost
- 200 ml melk
- 200 ml kremfløte
- 4 ss smør

Fremgangsmåte:

Skrell potetene og skjær dem i tynne skiver, tørk dem og krydre.

Gni inn en ildfast form med et hvitløksfedd og smør den med litt smør.

Legg halvparten av potetskivene i fatet og strø noe av den revne osten over. Fordel resten av potetskivene i et lag oppå osten, og strø over resten av osten.

Knus det andre hvitløksfeddet og pisk det sammen med melken og fløten. Hell blandingen over potetene og legg resten av smøret i små klumper på toppen av gratengen.

- Tid i produktet: 65 minutter
- Brettplassering: 2

Moussaka (for 10 personer)

Ingredienser:

- 1 hakket løk
- olivenolje
- 1,5 kg kjøttdeig
- 1 boks hakkede tomater (400 g)
- 50 g revet ost
- 4 ts strøkavring
- salt og pepper
- kanel
- 1 kg poteter
- 1,5 kg aubergine
- smør til steking

Ingredienser til béchamelsausen:

- 75 g smør
- 50 g hvetemel
- 600 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt

Bland sammen med:

- 150 g revet ost
- 4 ss strøkavring
- 50 g smør

Fremgangsmåte:

Dampkok hakket løk i litt olivenolje, tilsett deretter kjøttdeigen og småkok under opprøring.

Tilsett hakket tomat, revet emmentalerost og strøkavring, rør godt og la det koke opp. Krydre deretter med salt, pepper og kanel og ta kjelen av platen.

Skrell potetene og skjær dem i 1 cm tykke skiver. Vask auberginene og skjær dem i 1 cm tykke skiver.

Tørk alle skivene med tørkepapir. Brun dem deretter i en panne med rikelig med smør.

I mellomtiden tilberedes béchamelsausen: smelt smøret i en panne, tilsett melet og stek til det er gyllent, under omrøring. Hell i melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper og muskatnøtt og la den småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Legg potetskivene på bunnen av en smurt form og strø litt revet ost over. Legg et lag med auberginer oppå potetskivene. Legg deretter på litt av kjøttdeigblandingen. Hell deretter på litt av béchamel-sausen.

Legg så et nytt lag med poteter, etterfulgt av aubergine og deretter kjøttdeigblandingen. Det siste laget skal være béchamel-saus. Fordel resten av osten og strøkavringen på toppen. Smelt smøret og hell det over moussakaen.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1

Pastagrateng

Ingredienser:

- 1 liter vann
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g kokt skinke
- 20 g smør
- 1 bunt persille
- 1 løk
- 100 g smør
- 1 egg
- 250 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt
- 50 g revet parmesan

Fremgangsmåte:

Kok opp vannet med litt salt. Ha tagliatellen i det kokende saltede vannet og la den koke i ca. 12 minutter. Hell av vannet.

Skjær skinken i terninger.

Varm smøret i en stekepanne.

Hakk persillen. Skrell løken og hakk den også. Dampkok begge i stekepannen.

Smør et ildfast form med litt smør. Bland tagliatelle, skinke, og dampet persille og løk, og ha det i formen.

Bland egg og melk og krydre med salt, pepper og muskatnøtt. Hell det deretter over pastablandingen. Fordel deretter parmesanosten over formen.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brettplassering: 1

Endivie grateng

Ingredienser:

- 8 mellomstore sikori
- 8 skiver kokt skinke
- 30 g smør
- 1,5 ss mel
- 150 ml grønnsakskraft (fra sikorien)
- 5 ss melk
- 100 g revet ost

Fremgangsmåte:

Del sikorien i to og skjær ut de bitre kjernene. Vask dem deretter forsiktig og damp dem i 15 minutter i kokende vann.

Ta halvdelene av sikori ut av vannet, skyll dem med kaldt vann og sett halvdelene sammen igjen. Pakk hver av dem inn i en skinkeskive og legg dem i en smurt form.

Smelt smøret og tilsett mel. Stek det en kort stund og hell så i grønnsakskraft og melk og la det koke opp.

Rør 50 g ost inn i sausen og hell sausen over sikorien. Strø deretter resten av osten over formen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 3

Biffgryte

Ingredienser:

- 600 g oksekjøtt
- salt og pepper
- mel
- 10 g smør
- 1 løk
- 330 ml mørkt øl
- 2 ts brunt sukker
- 2 ts tomatpuré
- 500 ml kjøttkraft

Fremgangsmåte:

Skjær oksekjøttet i terninger, krydre det med salt og pepper og strø litt mel over.

Varm opp smøret i en stekepanne og brun kjøttbitene. Legg deretter kjøttet i en ildfast form.

Skrell løken og finhakk den, stek den forsiktig i litt smør. Legg den deretter i fatet, oppå kjøttet.

Bland mørkt øl, brunt sukker, tomatpuré og kjøttkraft i stekepannen og la det koke opp. Hell deretter blandingen over kjøttet (kjøttet skal dekkes helt).

Legg på lokket og sett formen i produktet.

- Tid i produktet: 120 minutter
- Brettplassering: 3

Kålgrateng

Ingredienser:

- 1 kål (800 g)
- merian
- 1 løk
- olje til steking
- 400 g kjøttdeig
- 250 g langkornet ris
- salt, pepper og paprika
- 1 liter kjøttkraft
- 200 ml crème fraîche
- 100 g revet ost

Fremgangsmåte:

Del kålhodet i fire og skjær ut stilken. Forvell kålen i saltet vann krydret med merian.

Skrell løken og finhakk den. Stek den forsiktig i litt olje. Tilsett deretter kjøttdeig og langkornet ris, stek og krydre med salt, pepper og paprika. Tilsett kjøttkraften og la det småkoke i 20 minutter i en panne under lokk.

Legg kål og blandingen av ris og kjøttdeig lagvis i en form.

Ha crème fraiche på toppen av retten og strø ost over.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 3

Innbakt kjøtt med kumle

Ingredienser:

- Ca. 1 000 g kalkun i strimler
- 1 liten boks sjampinjonger (små)
- 500 g hakket løk
- 1 kg melbolledeig
- 400 g revet ost
- 250 ml kremfløte

Fremgangsmåte:

Krydre kalkunstrimlene med salt, pepper, paprika osv. Stek den hakkede løken. Tørk soppen godt. Bland sammen kjøttet, løken og soppen, og ha blandingen i et ildfast ovnsfat. Bland sammen melbolledeigen og osten, og ha blandingen oppå kalkunblandingen. Hell over fløten.

- Tid i produktet: 75 minutter
- Brettplassering: 1

Halvfabrikata

Produktet har automatiske funksjoner for følgende retter. Temperaturen og tiden er forhåndsfastsatt.

Form	Brettplassering
Frossen pizza	3
Frossen panpizza	1
Avkjølt pizza	3
Frosne pizzabiter	1
Pommes frites	3
Croquetter	3
Reven potetegrateng	3
Brød/rundstykker	3
Frosne brød/rundstykker	3

Form	Brettplassering
Eplestrudel, frossen	3
Frossen fiskefilét	3
Kyllingvinger	3
Frossen Lasagne / Cannelloni	3

867316176-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508560-1